Four 2 en 1 : Cuisson vapeur & chaleur tournante

QUIGG® MD 13654

Mode d'Emploi

Sommaire

À propos de ce mode d’emploi 5
Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d’emploi 5
Domaine d'application/utilisation conforme 5
Consignes de sécurité 6
Installation de l'appareil en toute sécurité 6
Manipulation sûre de l’appareil 6
Consignes pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter 7
Raccordement au secteur 7
Ne jamais réparer soi-même l'appareil 7
Contenu de la livraison 7
Vue d'ensemble de l'appareil 8
Vue avant 8
Panneau de commande 8
Écran 9
Utilisation 10
Avant la première utilisation 10
Avant chaque utilisation 10
Installation du support récolte-gouttes 11
Programmes principaux 11
Programmes automatiques 13
Protection enfants 14
Nettoyage de l'appareil 14
Recyclage 16
Données techniques 16

À propos de ce mode d’emploi

Avant d’utiliser l’appareil pour la première fois, lisez attentivement le présent mode d’emploi et veillez surtout à vous conformer aux consignes de sécurité !
Toutes les opérations sur et avec le présent appareil doivent être exécutées uniquement comme décrit dans ce mode d’emploi.
Conservez ce mode d’emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous donnez ou vendez ce four à vapeur, pensez également à remettre ce mode d’emploi.

Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d’emploi

	DANGER ! ***Avertissement d'un risque vital immédiat !*** ***AVERTISSEMENT !*** ***Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !***
	PRUDENCE ! *Respecter les consignes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel !* **ATTENTION !** *Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !*
	REMARQUE ! Information supplémentaire pour l'utilisation de l'appareil.
	REMARQUE ! Respecter les consignes du mode d'emploi !
	AVERTISSEMENT ! ***Avertissement d’un risque d’électrocution.***
•	Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
▸	Action à exécuter

Domaine d'application/utilisation conforme

- Le présent appareil est destiné à être utilisé dans les ménages ou pour des applications similaires, p. ex. :
  - dans les cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres domaines professionnels ;
  - dans les exploitations agricoles ;
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
  - dans les bed & breakfasts.
- N'utilisez le présent appareil que pour les types d'application décrits dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme ou incorrecte.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil. Surveillez les enfants afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Consignes de sécurité

ATTENTION !

Un enfant est autorisé à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si des instructions suffisantes lui ont été données et que ces dernières lui permettent d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers résultant d'une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT !

Les surfaces de contact de l'appareil peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement.

Installation de l'appareil en toute sécurité

L'appareil est prévu pour être utilisé dans des espaces fermés.

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane.
- N'installez jamais l'appareil à proximité de gazinières, cuisinières électriques ou radiateurs.
- Ne laissez aucun corps étranger et aucun liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Protégez l'appareil des gouttes d'eau et éclaboussures. Si l'appareil devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- L'appareil doit être installé sur une surface plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés. Installez l'appareil uniquement dans un endroit sec et protégé.
- L'appareil est autonome. Il n'est pas conçu pour être encastré.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil, qui devient très chaud en cours d'utilisation. Pour garantir une aération suffisante, prévoyez une distance de 30 cm au-dessus de l'appareil, de 10 cm derrière l'appareil et de 10 cm de chaque côté. Les ouvertures de l'appareil ne doivent pas être recouvertes ou bouchées.

Manipulation sûre de l'appareil

L'appareil est conçu uniquement pour traiter des quantités usuelles dans les ménages.

- Ne mettez l'appareil en service que si vous comptez l'utiliser. Débranchez sinon la fiche de la prise de courant.
- Ne chauffez pas dans cet appareil de boîtes de conserve fermées et ne faites pas réduire d'aliments dans des boîtes. Une surpression étant engendrée dans de tels récipients, ces derniers pourraient éclater et endommager la cavité du four. Vous risqueriez en plus de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- Ne conservez pas d'aliments prêts dans la cavité du four : risque de corrosion de l'appareil !
- N'utilisez pas dans la cavité du four d'objets qui pourraient rouiller : ici aussi, risque de corrosion de l'appareil !
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait d'une part atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit. D'autre part, la pression de la vapeur peut entraîner des dommages irréversibles des surfaces et composants pour lesquels vous ne pouvez réclamer de dommages-intérêts au fabricant.
- L'appareil est ainsi réglé pour que de l'eau reste toujours dans le réservoir après l'utilisation. Un réservoir d'eau vide signifie que l'appareil est défectueux. Veuillez alors appeler le service après-vente.

Consignes pour éviter de se brûler et de s'ébouillanter

- L'appareil doit être positionné de telle manière que vous puissiez voir le contenu du récipient de cuisson placé sur le niveau d'insertion supérieur. Ceci est impératif pour éviter de s'ébouillanter suite au débordement d'aliments brûlants ou d'eau chaude.
- L'appareil, en particulier la partie supérieure (évacuation de vapeur) et la face intérieure de la porte, chauffe en cours de fonctionnement et reste chaud encore un moment après l'arrêt.
- La porte de l'appareil devient très chaude en cours de fonctionnement. Pour éviter toute brûlure, n'ouvrez et ne refermez la porte que par la poignée.
- Lorsque l'appareil chaud est ouvert, de la vapeur s'en échappe. Éloignez-vous de l'appareil jusqu'à ce que cette vapeur soit totalement évacuée.
- Lorsque vous ouvrez l'appareil, veillez à ce que l'eau chaude accumulée dans la gouttière de la porte ne déborde pas.
- Lorsque vous manipulez le four chaud, protégez toujours vos mains en portant des gants de cuisine isolants ou en utilisant des maniques. Veillez à ce que ces textiles ne soient ni légèrement humides ni mouillés. Cela aurait pour effet d'augmenter la conductibilité thermique et, donc, le risque de brûlure.
- Lorsque vous insérez ou enlevez le bac à eau condensée et les récipients de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas et évitez absolument tout contact avec la vapeur brûlante ou les parois brûlantes de la cavité du four. Risque de se brûler et de s'ébouillanter !
- Lorsque vous enlevez et posez le réservoir d'eau chaude, faites bien attention de ne pas le renverser. Vous pourriez vous ébouillanter !

Raccordement au secteur

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire facilement accessible (230 V ~ 50 Hz) située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La prise de courant doit rester accessible au cas où vous devriez débrancher rapidement l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge afin d'éviter les risques de trébuchement.
- Évitez de plier, coincer, tordre ou d'écraser le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation de l'appareil pendre dans le vide. Protégez le cordon des arêtes vives, de l'huile et de la chaleur.

Ne jamais réparer soi-même l'appareil

- Si le cordon d'alimentation du présent appareil est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Tout contact éventuel avec des pièces sous tension ainsi que toute modification de la structure électrique et mécanique vous exposent à des dangers et peuvent entraîner des dysfonctionnements de l'appareil.

DANGER !
N'essayez en aucun cas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même l'appareil. Vous risqueriez de vous électrocuter ! Adressez-vous à un atelier spécialisé.

Contenu de la livraison

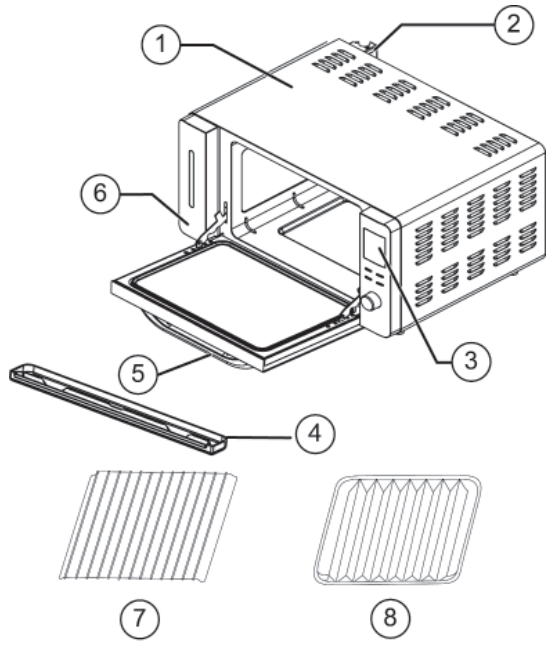
DANGER !
Conservez également les films d'emballage hors de la portée des enfants : risque d'asphyxie !

Lors du déballage, veuillez vérifier que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Four à vapeur
- Grille
- Bac de cuisson avec revêtement téflon
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

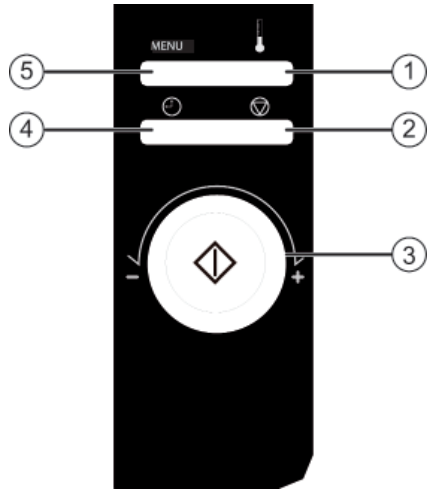
Vue d'ensemble de l'appareil

Vue avant



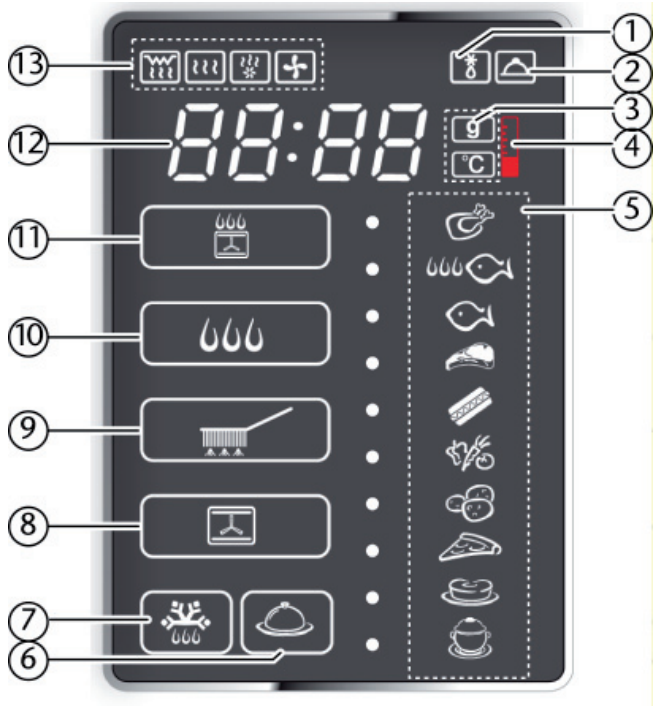
1) Sortie de vapeur
2) Écran
3) Panneau de commande
4) Porte avec poignée
5) Réservoir d’eau
6) Boîtier
7) Grille
8) Bac de cuisson avec revêtement téflon

Panneau de commande



1) Touche Température
2) Touche Interruption/Arrêt
3) Bouton de réglage du poids, de la quantité, de la température et de la durée
4) Touche Durée
5) Touche MENU de sélection du programme

Écran



1) Témoin de fonctionnement pour la fonction Décongélation
2) Témoin de fonctionnement pour la fonction Maintien au chaud
3) Affichage du poids en grammes
   Affichage de la température en Celsius
4) Témoin de réservoir d'eau vide (clignote si le réservoir d'eau contient trop peu d'eau)
5) Programmes automatiques
6) Programme de maintien au chaud
7) Programme de décongélation
8) Programme à air chaud
9) Programme de nettoyage
10) Programme « Normal Steam » (uniquement vapeur)
11) Programme « Super Steam » (vapeur + air chaud combinés)
12) Affichage de la durée écoulée, du poids ou de la température
13) Témoins de fonctionnement pour la fonction Air chaud, Nettoyage, Normal Steam et Super Steam.

Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, enlevez tous les emballages et sécurités de transport.
- Soulevez légèrement le réservoir d'eau et retirez-le de l'appareil.
- Rincez soigneusement le réservoir d'eau à la main avec de l'eau chaude.

ATTENTION !
Ne jamais nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Ne pas plonger le réservoir dans l'eau !

- Enlevez tous les accessoires de la cavité du four et nettoyez-les dans de l'eau additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle.
- Avant d'être livré, l'appareil a été traité avec un produit d'entretien. Pour éliminer la pellicule de produit d'entretien, nettoyez la cavité du four avec de l'eau additionnée de produit vaisselle.
- Remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner l'appareil 10 minutes à 100° C. Les pièces d'alimentation en eau sont alors rincées et l'appareil adapté à la température d'ébullition de l'eau qui varie selon la hauteur d'installation du four.
- Branchez l'appareil sur une prise de terre réglementaire de 230 V ~ 50/60 Hz facilement accessible à tout moment.
- Procédez comme suit :
  – Appuyez sur la touche **MENU**. Le programme « Super Steam » et s'allument sur l'écran.
  – Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le programme « Normal Steam » et s'allument sur l'écran.
  – Appuyez sur la touche . La température 100° C s'affiche sur l'écran.
  – Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « 10:00 minutes » soit affiché.
  – Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme.

REMARQUE
Il est normal que l'appareil dégage une légère fumée et une faible odeur lors de la première utilisation. Mais veillez cependant à aérer suffisamment la pièce.

Avant chaque utilisation

- Placez toujours le bac de cuisson revêtu de téflon sur le fond de la cavité si vous cuisez dans des récipients perforés afin que le liquide s'égouttant puisse y être collecté.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la graduation MAX. La graduation se trouve sur l'extérieur du réservoir d'eau. La graduation ne doit en aucun cas être dépassée ! Vous pouvez raccourcir la durée de chauffage en remplissant le réservoir d'eau chaude.
- Si le réservoir d'eau n'est pas suffisamment rempli, un signal sonore retentit, l'icône clignote sur l'écran et le programme en cours s'arrête. Remettez de l'eau dans le réservoir !

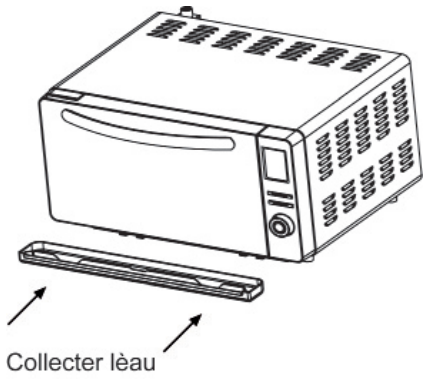
ATTENTION !
Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée ou minérale !
Veillez à ce que le flotteur flotte toujours librement sur l'eau et ne se bloque pas contre le boîtier du réservoir.

- Transportez le réservoir d'eau en le tenant des deux mains. Poussez-le jusqu'à la butée dans l'appareil. Si le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré, le capteur ne peut pas reconnaître le réservoir et l'appareil ne chauffe pas.

Installation du support récolte-gouttes

Pour collecter l‘eau s‘égouttant lorsque vous ouvrez la porte, vous pouvez installer le support récolte-gouttes fourni comme illustré.

Glissez pour cela le support récolte-gouttes sous le four à vapeur jusqu‘à ce que les ergots de retenue s‘enclenchent.



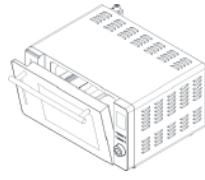
Programmes principaux

AVERTISSEMENT !

Veuillez respecter ce qui suit pour tous les programmes de cuisson :

En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante peut s‘échapper par la sortie de vapeur de l‘appareil. Afin de ne pas vous brûler, évitez tout contact avec cette vapeur.

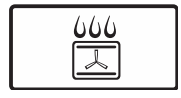
Lorsque la porte de l‘appareil est ouverte, de la vapeur s‘en échappe. Afin de ne pas vous brûler, évitez tout contact avec cette vapeur.



Le boîtier de l‘appareil chauffe fortement avec les programmes Air chaud et Décongélation. Pour éviter toute brûlure, ne touchez l‘appareil que par la poignée pour enlever des aliments du four.

Cuisson vapeur

Les programmes « Normal Steam » et « Super Steam » vous permettent de cuire des plats et ingrédients pendant une durée définie.



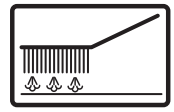
- « Normal Steam » : avec ce programme, la vapeur est chauffée à env. 100-140° C. Il convient particulièrement pour le poulet et le pain cuits à la vapeur, les boulettes de pommes de terre, les légumes, le riz précuit ou les pâtes. Ce programme utilise uniquement de la vapeur.
- « Super Steam » : avec ce programme, la vapeur est chauffée à env. 200-240° C. Il convient particulièrement pour poisson, crevettes, coquillages, côtelettes de porc, légumes, maïs ou poisson cuit à petit feu. De la vapeur est produite et la fonction Air chaud est en plus activée.

Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que le programme « Normal Steam » et ou « Super Steam » et s'allument sur l'écran.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage pour régler la température souhaitée. Avec le programme « Normal Steam », vous pouvez régler 100, 110, 120, 130, 140° C. Avec « Super Steam », les réglages possibles sont 200, 210, 220, 230 et 240° C.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l’écran.
- Appuyez sur la touche pour arrêter temporairement le programme. Pour poursuivre le programme, appuyez sur le bouton de réglage.
- Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez 2 fois sur la touche .

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

Nettoyage



Avec le programme « Nettoyage », vous pouvez exécuter un nettoyage automatique de l'appareil. La vapeur est alors chauffée jusqu'à 130° C.

Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'icône du programme de nettoyage et s'allument sur l'écran.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage pour régler la température souhaitée. Vous pouvez régler de 100 à 130° C.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. La durée du programme est de 30 minutes et ne peut pas être modifiée.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez sur la touche .

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

ATTENTION !

Ce type de nettoyage ne remplace pas le nettoyage soigneux à l'eau additionnée de produit vaisselle.

Air chaud

Le programme Air chaud vous permet de cuire des plats pendant une durée définie. Le four n'utilise alors pas de vapeur, mais fonctionne comme un four normal. Ce programme convient particulièrement pour cuire pizza, poulet, pommes de terre, œufs, steaks, poisson, hot-dogs et crevettes.

Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'icône du programme « Air chaud » et s'allument sur l'écran.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage pour régler la température souhaitée. Vous pouvez régler de 100 à 240° C.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez sur la touche .

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

Décongélation

Le programme « Décongélation » permet de décongeler des plats et ingrédients pendant une durée définie. Il n'utilise pas de vapeur. Ce programme convient particulièrement pour les plats surgelés tels que pizza, pain ou baguettes. La durée du programme est préréglée sur 30 minutes.

Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'icône du programme « Décongélation » et s'allument sur l'écran.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage pour régler la température souhaitée. Vous pouvez régler de 70 à 150° C.
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée de votre choix (30 minutes sont préréglées).
- Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez sur la touche .

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

Maintien au chaud

Le programme « Maintien au chaud » vous permet de maintenir des plats à température pendant la durée réglée. Il n'utilise pas de vapeur. Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'icône du programme « Maintien au chaud » et s'allument sur l'écran.

La température est préréglée sur 70° C et ne peut pas être modifiée.

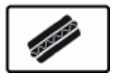
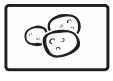
- Appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage. Réglez la durée de votre choix.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez sur la touche .

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, le temps de cuisson est calculé en fonction de la quantité saisie pour le plat ou l'ingrédient à cuire. Vous pouvez régler des quantités différentes dans chaque programme.

Le tableau suivant vous donne un aperçu des programmes automatiques, des quantités possibles et des modes utilisés.

Programme	Convient pour (exemples)	Quantités réglables	Durée (minutes)	Mode activé	
				Vapeur	Air chaud
	Cuire du poisson	250 g	12	■	
		500 g	14		
		750 g	18		
	Griller du poisson	250 g	8	■	
		500 g	10		
		750 g	13		
	Rôtir du poulet	500 g	22	■	■
		1000 g	33		
		1500 g	43		
	Cuire de la viande	250 g	16		■
		350 g	20		
		550 g	24		
	Cuire une pizza	8 pouces/env. 23 cm	25		■
	Cuire des hot-dogs	150 g	10		■
		250 g	14		
		500 g	16		
	Cuire des légumes	250 g	12	■	
		350 g	14		
		500 g	16		
	Cuire un gâteau	475 g	28		■
	Cuire des pommes de terre	500 g	50	■	■
		800 g	60		
		1200 g	75		
	Préparer des légumes pour une soupe (sans eau)	200 g	45	■	
		400 g	60		

Réglez le programme de votre choix comme suit :

- Appuyez sur la touche **MENU** et tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'icône du programme souhaité s'allume sur l'écran.
- Validez en appuyant sur le bouton de réglage et tournez-le pour sélectionner la quantité souhaitée.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour valider la sélection et démarrer le programme. La durée s'écoulant est affichée sur l'écran. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme, appuyez sur la touche ⏚.

Une fois le programme terminé, des signaux sonores retentissent.

Protection enfants

- Maintenez la touche ⏚ enfoncée quelques secondes. Vous entendez ensuite un signal sonore et l'écran affiche `c l d`. Vous ne pouvez maintenant plus exécuter de fonctions avec le panneau de commande.
- Maintenez à nouveau la touche ⏚ enfoncée pour désactiver la protection enfants. Un nouveau signal sonore retentit, `c l d` disparaît de l'écran et la protection enfants est désactivée.

Nettoyage de l'appareil

Généralités

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez jamais le réservoir dans de l'eau et ne le nettoyez pas au lave-vaisselle. Vous risqueriez sinon de vous électrocuter lorsque vous remettez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil.
- Nettoyez et essuyez entièrement l'appareil après chaque utilisation. Laissez pour cela l'appareil refroidir.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte tant que la cavité est encore humide.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, veuillez-le nettoyer encore une fois soigneusement afin d'éviter toute formation d'odeurs, etc. Laissez ensuite la porte de l'appareil ouverte.
- Ne refermez la porte qu'une fois que la cavité a entièrement séché.
- N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait d'une part atteindre des pièces sous tension et provoquer un court-circuit. D'autre part, la pression de la vapeur peut entraîner des dommages irréversibles de surfaces et composants pour lesquels vous ne pouvez réclamer de dommages-intérêts au fabricant.
- N'utilisez jamais de détergents à base de sable, de soude/d'alcali, d'acide ou de chlorure, pas de nettoyants four en bombe aérosol ni de nettoyants pour lave-vaisselle et ni laine d'acier, ni éponges rêches, ni brosses dures. N'utilisez pas non plus d'éponges ou tout autre accessoire de nettoyage comportant des restes de produit à récurer, qui attaqueraient les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez pour le nettoyage en aucun cas des produits vaisselle industriels, mais uniquement des nettoyants ménagers.
- N'utilisez pas de nettoyants ou de produits vaisselle aliphatiques à base d'hydrocarbures, qui risqueraient de faire gonfler les joints.

Façade et boîtier

- Veuillez nettoyer la façade de l'appareil, y compris le panneau de commande, ainsi que le boîtier uniquement avec un carré éponge et de l'eau additionnée d'un produit vaisselle doux. Puis essuyez les surfaces avec un chiffon doux.
- Sur les surfaces en verre, vous pouvez aussi utiliser un nettoyant vitres spécial.
- Nettoyez les surfaces en inox avec un nettoyant pour inox non abrasif.

Cavité du four

- Essuyez la cavité du four, le plafond du four, le joint de porte, l'intérieur de la porte et le bac de cuisson après chaque utilisation. L'eau de condensation engendrée peut être essuyée facilement avec une éponge ou un carré éponge.
- Éliminez les salissures de graisse à l'eau additionnée d'un produit vaisselle doux puis rincez à l'eau claire.

Détartrage

Si du calcaire s‘accumule sur l‘élément chauffant, le temps de cuisson et la consommation d‘énergie augmentent. Éliminez donc le calcaire comme suit :

- Versez trois tasses de vinaigre pur (ou de détartrant classique en respectant le mode d‘emploi) dans le réservoir d‘eau.
- Remplissez le réservoir d‘eau claire jusqu‘à la hauteur de remplissage maximum.
- Branchez l‘appareil, sélectionnez le programme « Supersteam » avec une température de 240° C et réglez un temps de 20 minutes.
- Une fois ce temps écoulé, débranchez l‘appareil et laissez refroidir complètement la base avant de vider le réservoir d‘eau.

Après le détartrage, rincez plusieurs fois le réservoir d‘eau et exécutez le programme « Nettoyage » avec de l‘eau pure avant de vous resservir de l‘appareil.

Grille

- Lavez et essuyez la grille après chaque utilisation.
- Les pièces mentionnées peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Réservoir d’eau

- Ne plongez jamais le réservoir dans de l'eau et ne le nettoyez en aucun cas au lave-vaisselle.
- Videz et essuyez le réservoir d'eau après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil.
- N'utilisez ni éponges rêches ni brosses dures.

Recyclage

	Emballage Vos appareils se trouvent dans un emballage de protection afin d'éviter qu'ils ne soient endommagés au cours du transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.
	Appareil Lorsque les appareils arrivent en fin de vie, ne les jetez en aucun cas avec les déchets domestiques. Informez-vous des possibilités de recyclage écologique.

Données techniques

Tension secteur :	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Puissance d'entrée :		1850 watts
Puissance nominale :	Cuisson vapeur	1850 watts
	Fonction gril	1200 watts
Veille :	230 V ~ / 0,45 W	
Dimensions extérieures :	l x H x P	534 x 310 x 493 mm
Dimensions de la cavité du four :		330 x 230 x 310 mm
Capacité :	25 litres	

Sous réserve de modifications techniques !

CE

Medion France
75 Rue de la Foucaudière
72100 LE MANS
France

Service Hotline: 02 43 16 60 30 (appel non surtaxé)
Service PREMIUM hors garantie: 08 92 35 05 40
(0.34 EUR/min)
E-Mail: Pour nous contacter, merci de vous rendre sur notre site internet à la rubrique « Service et Support »

www.medion.fr

S 17/12